

Reichsküchenmeister für zu Hause

Gültig ab dem 8. April

Suppen

Spargelcremesuppe	4,80
Fränkische Festtagssuppe	4,80
Bärlauchsüppchen	4,80
Kleiner Hirtensalat Gurke/Tomate/Schafskäse/Dressing	5,50

Hauptgerichte

Großer Hirtensalat Gurke/Tomate/Schafskäse/Dressing	10,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta Et Spinat mit Gorgonzolasoße, Walnüssen	12,80
Fränkisches Karpfenfilet mit Kartoffelsalat	16,80
Hausgemachte Wildbratwurst mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	10,50
Wildgulasch in kräftiger Rotweinsöße und Spätzle dazu Preiselbeeren	17,80
Dreierlei fränkische Bratwürste mit Faßsauerkraut und Kartoffeln	10,50
Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffelsalat	13,50
Sauerbraten von der tauberfränkischen Färse mit Blaukraut und Knödeln	16,50
Wilderer-Burger 180g	
Zwiebelmarmelade/Preiselbeer-Majo/Chesterkäse/Tomate/Gurke/Twister Pommes	12,80
Angus Rinderfilet vom Grill mit Bärlauchbutter und Bratkartoffeln	24,50
1 Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter dazu Kartoffeln	17,50

Zum Spargel wahlweise:

Wildbratwurst 5,00 / Schweineschnitzel 5,00/ Gebackenes Kabeljaufilet 5,00

Tagesdessert:

z.B. Hausgemachte Tiramisu mit Beerenkompott 5,50

Immer Sonntags auf Vorbestellung:

Fränkisches Schäuferle mit Sauerkraut^{12,4} und Knödel 13,80

Liefer- und Abholservice:

12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 20.00 Uhr

Lieferung innerhalb Rothenburgs GRATIS

Kontakt/Bestellung: 09861/9700 oder hotel@reichskuechenmeister.de

Bezahlung: Cash oder EC-Karte oder [paypal paypal.com/paypalme2/rkm2020](https://www.paypal.com/paypalme2/rkm2020)

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wir verwenden wo nötig:

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel, 12 Antioxidationsmittel, 13 geworcht, 14 tauninhalig